



UNE FABRICATION EXIGEANTE  
UNE HYGIENE PARFAITE  
DES MATIERES PREMIERES IRREPROCHABLES

L'ESSENTIEL: **LA QUALITE**

**YAN BOSCH** *Artisan cuisinier*

Référencé au guide Ganté depuis 2004

*Spécialités à tartiner*

*Condiments cuisinés*

**UN CUISINIER AU SERVICE DES CUISINIERS**

UNE GAMME SPECIALEMENT CONCUE POUR LES  
**PROFESSIONNELS**

UN SAVOIR FAIRE OU LES TRAITEURS, LES RESTAURATEURS RETROUVERONT L'AUTHEICITE D'UN PLAT « FAIT MAISON »

**TRADITION CULINAIRE ET CREATIONS**

RECETTES MIJOTEES - LEGUMES SAISIS - SUCS CONCENTRES

UN MAITRE MOT: **LE GOUT**

**SPECIALITES PRETES A  
DRESSER POUR  
FACILITER LE  
TRAVAIL**



**SUR DES TOASTS, DES CANAPES, EN VERRINES OU  
MINI-BOCAUX, EN SAUCE OU CONDIMENT...**





**YAN BOSC**

*artisan cuisinier*

TEL /FAX 04 90 20 25 38

06 71 60 95 53

## CONDITIONNEMENT

Colis 6 poches x 1KG

**LA POCHE SOUPLE ET LEGERE  
FACILITE LA MISE EN PLACE OU LE  
SERVICE**

**CONSERVATION A TEMPERATURE  
AMBIANTE JUSQU'À 2 ANS AVANT  
OUVERTURE**

**CONSERVATION DE 1 A 6 MOIS AU  
FRAIS (+4°C) APRES OUVERTURE =  
GRANDE SOUPLESSE  
D'UTILISATION**

**ECOLOGIQUE = 5 FOIS MOINS DE  
DECHETS QU'UN AUTRE  
EMBALLAGE**



**DLUO 2 ANS**

**LES CONFITS:** condiments sucrés-salés, ils s'associent

aux viandes grillées, rôties, froides, aux terrines, foie gras

aux fromages, aux carpaccios et tartares ainsi qu'aux

apéritifs plus particulièrement avec du vin, du Champagne,

du Porto. Nos confits sont mijotés pendant 6H , ce qui leur  
donne cette texture fondante si particulière.

**LES TIANS:** spécialités typiquement Provençales, les

tartinades se consomment principalement à l'apéritif

sur des toasts, des canapés ou autres crackers mais

s'utilisent également en "dip" avec des légumes crus

ou pour lier une vinaigrette.